Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR2027
HR2024
HR2021
HR2020

EN User manual
BG Ръководство за потребителя
CS Příručka pro uživatele
ET Kasutusjuhend
HR Korisnički priručnik
HU Felhasználói kézikönyv
KK Қолданушының нұсқасы
LT Vartotojo vadovas
LV Lietotāja rokasgrāmata
PL Instrukcja obsługi
RO Manual de utilizare
RU Руководство пользователя
SK Príručka užívateľa
SL Uporabniški priročnik
SR Korisnički priručnik
UK Посібник користувача

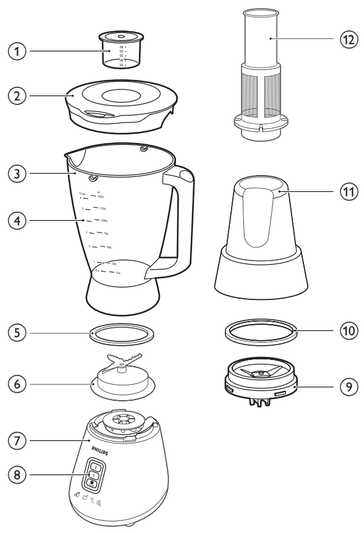
PHILIPS

Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HR2027_HR2024_HR2021_HR2020_EEU_UM_V1.0

3140 035 32311

1



English

1. Measuring cup
2. Lid of blender jar
3. Blender jar
4. Level indication
5. Sealing ring
6. Blade unit
7. Motor unit
8. Control panel
   - Speed buttons (1 and 2)
   - Pulse/off button
9. Mill blade unit (HR2027/HR2021 only)
10. Mill sealing ring (HR2027/HR2021 only)
11. Mill beaker (HR2027/HR2021 only)
12. Filter (HR2027/HR2024 only)

Български

1. Мерителна чаша
2. Капак на каната на пасатора
3. Купа за пасиране
4. Обозначение за ниво
5. Уплътнителен пръстен
6. Режещ блок
7. Задвижващ блок
8. Контролен панел
   - Бутони за скорост (1 и 2)
   - Бутон за импулсен режим/изключване
9. Режещ блок на мелачката (само за HR2027/HR2021)
10. Уплътнителен пръстен на мелачката (само за HR2027/HR2021)
11. Кана на мелачката (само за HR2027/HR2021)
12. Филтър (само за HR2027/HR2024)

Hrvatski

1. Mjerna šalica
2. Poklopac vrča miješalice
3. Vrč miješalice
4. Oznaka razine
5. Brtveni prsten
6. Jedinica s rezačima
7. Jedinica motora
8. Upravljačka ploča
   - Gumbi za brzinu (1 i 2)
   - Gumb za pulsiranje/isključivanje
9. Jedinica s rezačima mlinca (samo HR2027/HR2021)
10. Brtveni prsten mlinca (samo HR2027/HR2021)
11. Posuda mlinca (samo HR2027/HR2021)
12. Filter (samo HR2027/HR2024)

Čeština

1. Odměrka
2. Víko nádoby mixéru
3. Nádoba mixéru
4. Indikace hladiny
5. Těsnící kroužek
6. Nožová jednotka
7. Motorová jednotka
8. Ovládací panel
   - Tlačítka rychlosti (1 a 2)
   - Pulsní tlačítko/tlačítko vypnutí
9. Nožová jednotka mlýnku (pouze u modelů HR2027/HR2021)
10. Těsnící kroužek mlýnku (pouze u modelů HR2027/HR2021)
11. Nádoba mlýnku (pouze u modelů HR2027/HR2021)
12. Filtr (pouze u modelů HR2027/HR2024)

Eesti

1. Mõõdunõu
2. Kannmikseri kannu kaas
3. Kannmikseri kann
4. Taseme märgend
5. Rõngastihend
6. Lõiketera
7. Mootor
8. Juhtpaneel
   - Kiiruse nupud (1 ja 2)
   - Impulssrežiimi/väljalülitamise nupp
9. Peenestaja lõiketerad (ainult HR2027/HR2021)
10. Peenestaja rõngastihend (ainult HR2027/HR2021)
11. Peenestaja nõu (ainult HR2027/HR2021)
12. Filter (ainult HR2027/HR2024)

Magyar

1. Mérőpohár
2. A turmixkehely fedele
3. Turmixkehely
4. Szintjelzés
5. Tömítőgyűrű
6. Aprítókés
7. Motoregység
8. Control panel
   - Fokozatkapcsoló gomb (1/2)
   - Impulzus-/kikapcsoló gomb
9. Daráló aprítókése (csak a HR2027/HR2021 típusoknál)
10. Daráló tömítőgyűrűje (csak a HR2027/HR2021 típusoknál)
11. Darálóedény (csak a HR2027/HR2021 típusoknál)
12. Szűrő (csak a HR2027/HR2024 típusoknál)

Қазақша

1. Өлшеуіш шыны аяқ
2. Блендер құмырасының қақпағы
3. Блендер банкісі
4. Деңгей көрсеткіші
5. Мөрлейтін сақина
6. Пышақтар
7. Мотор бөлімі
8. Басқару панелі
   - Жылдамдық түймелері (1 және 2)
   - Пульсті/өшіру түймесі
9. Ұсатқыш пышақ бөлігі (тек HR2027/HR2021 түрінде ғана)
10. Диірмен мөрлеу сақинасы (тек HR2027/HR2021 түрлері ғана)
11. Ұсатқыш ыдысы (тек HR2027/HR2021 түрінде ғана)
12. Фильтр (тек HR2027/HR2024 түрлері ғана)

Lietuviškai

1. Matavimo puodelis
2. Maišytuvoąsočio dangtis
3. Maišytuvo ąsotis
4. Lygio žyma
5. Sandarinimo žiedas
6. Pjaustymo įtaisas
7. Variklio įtaisas
8. Valdymo pultas
   - Greičio mygtukai (1 ir 2)
   - Pulsavimo/išjungimo mygtukas
9. Smulkintuvo menčių įtaisas (tik HR2027 ir HR2021 modeliuose)
10. Smulkintuvo sandarinimo žiedas (tik HR2027 ir HR2021 modeliuose)
11. Smulkintuvo puodelis (tik HR2027 ir HR2021 modeliuose)
12. Filtras (tik HR2027 ir HR2024 modeliuose)

Latviešu

1. Mērglāze
2. Blendera krūkas vāks
3. Blendera krūka
4. Līmeņa indikācija
5. Blīvgredzens
6. Asmens
7. Motora bloks
8. Vadības panelis
   - Ātruma pogas (1. un 2.)
   - Pulsa/Izslēgšanas poga
9. Dzirnaviņu asmeņu bloks (tikai HR2027/HR2021 modeļiem)
10. Dzirnaviņas blīvgredzens (tikai HR2027/HR2021 modeļiem)
11. Dzirnaviņu kauss (tikai HR2027/HR2021 modeļiem)
12. Filtrs (tikai HR2027/HR2024 modeļiem)

Polski

1. Kubek z miarką
2. Pokrywka dzbanka
3. Dzbanek blendera
4. Wskaźnik poziomu
5. Uszczelka
6. Część tnąca
7. Część silnikowa
8. Panel sterowania
   - Przyciski szybkości (1 i 2)
   - Przycisk pulsacji/wyłącznik
9. Część tnąca młynka (tylko HR2027/HR2021)
10. Uszczelka do młynka (tylko HR2027/HR2021)
11. Naczynie młynka (tylko HR2027/HR2021)
12. Filtr (tylko HR2027/HR2024)

Română

1. Pahar gradat
2. Capac al vasului blenderului
3. Vasul blenderului
4. Indicator de nivel
5. Inel de etanşare
6. Bloc tăietor
7. Bloc motor
8. Panou de control
   - Butoane pentru viteză (1 şi 2)
   - Buton pentru impuls/oprire
9. Blocul tăietor al râşniţei (numai HR2027/HR2021)
10. Inelul de etanşare al râşniţei (numai HR2027/HR2021)
11. Vasul râşniţei (numai HR2027/HR2021)
12. Filtru (numai HR2027/HR2024)

Русский

1. Мерный стакан
2. Крышка кувшина блендера
3. Кувшин блендера
4. Индикатор уровня заполнения
5. Уплотнительное кольцо
6. Ножевой блок
7. Блок электродвигателя
8. Панель управления
   - Кнопки выбора скорости (1 и 2)
   - Кнопка выключения/импульсного режима
9. Ножевой блок мельницы (только у HR2027/HR2021)
10. Уплотнительное кольцо мельницы (только у HR2027/HR2021)
11. Стакан мельницы (только у HR2027/HR2021)
12. Фильтр (только у HR2027/HR2024)

Slovensky

1. Odmerná nádoba
2. Veko nádoby mixéra
3. Nádoba mixéra
4. Označenie úrovne hladiny
5. Tesniaci krúžok
6. Nástavec s čepeľami
7. Pohonná jednotka
8. Ovládací panel
   - Tlačidlá nastavenia rýchlosti (1 a 2)
   - Tlačidlo impulzu/vypínač
9. Nástavec na mletie (len HR2027/HR2021)
10. Tesniaci krúžok mlynčeka (len HR2027/HR2021)
11. Nádoba mlynčeka (len HR2027/HR2021)
12. Filter (len HR2027/HR2024)

Slovenščina

1. Merilna posodica
2. Poklopec posode mešalnika
3. Posoda mešalnika
4. Oznake nivoja
5. Tesnilni obroček
6. Rezilna enota
7. Motorna enota
8. Nadzorna plošča
   - Gumba za hitrost (1 in 2)
   - Gumb za hitro mešanje/izklop
9. Rezilna enota mlinčka (samo HR2027/HR2021)
10. Tesnilo mlinčka (samo HR2027/HR2021)
11. Posoda mlinčka (samo HR2027/HR2021)
12. Filter (samo HR2027/HR2024)

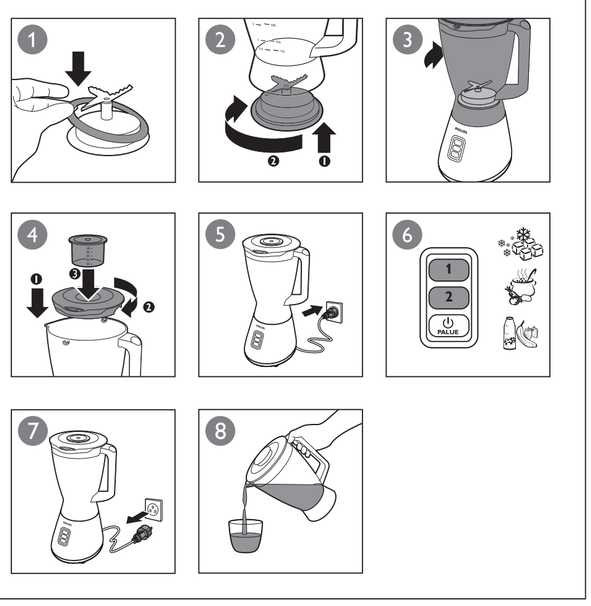
Srpski

1. Šolja za merenje
2. Poklopac za bokal blendera
3. Bokal blendera
4. Oznake nivoa
5. Zaptivni prsten
6. Jedinica sa sečivima
7. Jedinica motora
8. Upravljačka ploča
   - Dugmad za brzinu (1 i 2)
   - Dugme za puls\isključivanje
9. Jedinica sa sečivima mlina (samo HR2027/HR2021)
10. Zaptivni prsten mlina (samo HR2027/HR2021)
11. Posuda mlina (samo HR2027/HR2021)
12. Filter (samo HR2027/HR2024)

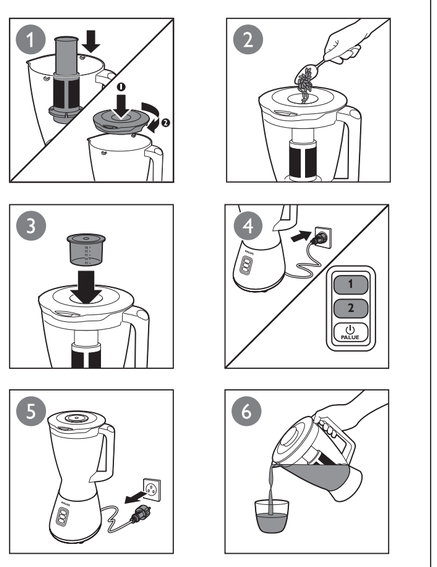
Українська

1. Мірна чашка
2. Кришка глека блендера
3. Глек блендера
4. Індикація рівня наповненості
5. Ущільнююче кільце
6. Ріжучий блок
7. Блок двигуна
8. Панель керування
   - Кнопки швидкості (1 і 2)
   - Кнопка імпульсного режиму/вимк.
9. Ріжучий блок млинка (лише моделі HR2027/HR2021)
10. Ущільнююче кільце млинка (лише моделі HR2027/HR2021)
11. Чаша млинка (лише моделі HR2027/HR2021)
12. Фільтр (лише моделі HR2027/HR2024)

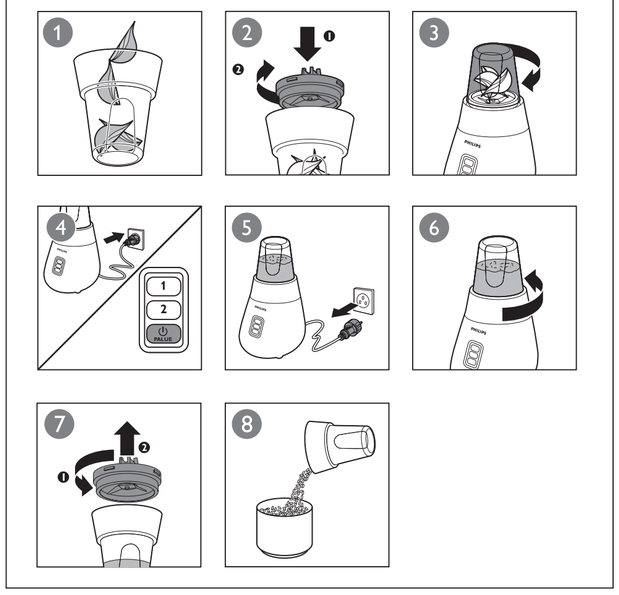
2



3



4



5

English

Before first use

Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").

Using the blender

The blender is intended for:
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

Tip: To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (**P**) several times. Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Using the filter (HR2027/HR2024 only) (Fig 3)

With the filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk. The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.

Note
- Never overload the filter.
- Do not put more than 75g of dried soy beans or 160g of fruit in the filter at the same time.

Using the mill (HR2027/HR2021 only) (Fig 4)

You can use the mill to grind and chop ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Note
- Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.
- Do not exceed the maximum level indicated on the mill beaker.

Cleaning (Fig 5)

Easily cleaning the blender jar: Follow the steps: 1 2 3 4.
Note: Make sure to turn the control knob to the pulse setting (**P**) a few times.

Soy milk recipe

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Dried soy beans	75 g	2	30 sec
Water	640 ml		

Note
- This recipe can only be prepared with the filter (HR2027/HR2024 only).
- You can order the filter for the HR2021 and HR2020 as an extra accessory from your Philips dealer.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Kohlrabi	120 g	2	30 sec
Potatoes	180 g		
Celery	180 g		
Carrots	60 g		
Smoked pork	100 g		
Water	0,55 ltr		
Lentils (canned)	100 g		
Crème fraîche	125 g		
Parsley	10 g		
Salt, freshly ground pepper, 1 stock cube, 1 bay leaf			

Български

Преди първата употреба

Преди да използвате уреда за първи път, почистете старателно частите, които влизат в контакт с храна (вижте раздел „Почистване").

Работа с пасатора

Пасаторът е предназначен за:
- Разбъркване на течности, като млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
- Разбъркване на меки продукти, като тесто за палачинки или майонеза.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

Съвет: За да обработите продуктите за съвсем кратко време, завъртете регулиращия ключ на импулсна настройка (**P**) няколко пъти. Никога не ползвайте импулсния режим в продължение на повече от няколко секунди наведнъж.

Използване на филтъра (само за HR2027/HR2024) (фиг. 3)

С този филтър можете да правите вкусни пресни плодови сокове, коктейли или соево мляко. Филтърът предотвратява попадането на семки и люспи в напитката ви.

Бележка
- Никога не претоварвайте филтъра.
- Не слагайте във филтъра повече от 75 г сушени соеви зърна или 160 г плодове наведнъж.

Използване на мелачката (само за HR2027/HR2021) (фиг. 4)

Можете да използвате мелачката за смилане и кълцане на продукти като черен пипер на зърна, сушено семе, ориз, жито, кокосови ядки, ядки (обелени), кафе на зърна, сушени соеви зърна, сушен грах, сирене, галета и т. н.

Бележка
- Винаги обработвайте скилидките чесън, звездовидния анасон и анасоновото семе заедно с другите продукти. Ако се обработват отделно, тези продукти може да повредят пластмасата на уреда.
- Мелачката не е подходяща за кълцане на много твърди продукти, като индийско орехче и кубчета лед.
- Не превишавайте максималното ниво, обозначено на мерната чаша на мелачката.

Почистване (фиг. 5)

Лесно почистване на каната на пасатора: Следвайте стъпки 1, 2, 3, 4.
Забележка: Завъртете регулиращия ключ на импулсната настройка (**P**) няколко пъти.

Рецепта за соево мляко

Продукти	Количество	Скорост	Време
Сухи соеви зърна	75 г	2	30 сек.
Вода	640 мл		

Бележка
- Тази рецепта може да се приготви само с филтъра (само за HR2027/HR2024).
- Можете да поръчате филтъра за HR2021 и HR2020 като допълнителен аксесоар от вашия търговец на уреди Philips.
- Винаги изчаквайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредното количество.

Питателна зеленчукова супа от Будапеща

Продукти	Количество	Скорост	Време
Алабаш	120 г	2	30 сек.
Картофи	180 г		
Целина	180 г		
Моркови	60 г		
Моркови	60 г		
Пушено свинско	100 г		

Продукти	Количество	Скорост	Време
Вода	0,55 л	2	30 сек.
Леща (от консерва)	100 г		
Прясна сметана	125 г		
Магданоз	10 г		
Сол, прясно смлян черен пипер, 1 кубче бульон, 1 дафинов лист			

Čeština

Před prvním použitím

Než přístroj poprvé použijete, pečlivě umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění").

Použití mixéru

Mixér je vhodný pro:
- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů či koktejlů.
- Mixování měkkých přísad, například lívancového těsta nebo majonéz.
- Šlehání vařených přísad, například k výrobě dětské stravy.

Tip: Chcete-li přísady zpracovávat jen krátce, otočte ovládací knoflík několikrát do polohy pulzace (**P**). Nikdy nepoužívejte nastavení pulzace déle než několik sekund.

Používání filtru (pouze model HR2027/HR2024) (obr. 3)

S pomocí filtru můžete připravovat chutné čerstvé ovocné šťávy, koktejly a sojové mléko. Filtr zajišťuje, že se do vašeho nápoje nedostanou pecky ani slupky.

Poznámka
- Filtr nikdy nepřeplňujte.
- Filtr neplňte současně větším množstvím než 75 g suchých sójových bobů nebo 160 g ovoce.

Používání mlýnku (pouze model HR2027/HR2021) (obr. 4)

Mlýnek lze použít k mletí a drcení přísad, např. pepř, sezamová semínka, rýže, pšenice, kokosová dužina, ořechy (loupané), kávová zrnka, sušené sójové boby, sušený hrách, sýr, strouhanka apod.

Poznámka
- Hřebíček, badyán a anýz melte vždy spolu s ostatními přísadami. Pokud je budete zpracovávat samostatně, mohlo by dojít k poškození plastových materiálů přístroje.
- Mlýnek není vhodný pro drcení nadměrně tvrdých přísad, jako jsou například muškátové ořechy nebo kostky ledu.
- Nepřekračujte maximální hladinu, která je na nádobě mlýnku vyznačena.

Čištění (obr. 5)

Snadný postup čištění nádoby mixéru: postupujte dle kroků: 1 2 3 4.
Poznámka: Knoflík ovládání několikrát otočte do polohy pulzace (**P**).

Recept na sojové mléko

Přísady	Množství	Rychlost	Time (Čas)
Sušené sojové boby	75 g	2	30 s
Voda	640 ml		

Poznámka
- Tento recept lze připravit pouze s filtrem (pouze u modelu HR2027/HR2024).
- K modelům HR2021 a HR2020 si můžete objednat filtr jako další část příslušenství u svého prodejce výrobků společnosti Philips.
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

Výživná zeleninová polévka z Budapešti

Přísady	Množství	Rychlost	Time (Čas)
Kedlubna	120 g	2	30 s
Brambory	180 g		
Celer	180 g		
Mrkev	60 g		
Uzené vepřové maso	100 g		
Voda	0,55 l		
Čočka (předvařená)	100 g		
Smetana	125 g		
Petržel	10 g		
Sůl, čerstvě namletý pepř, 1 kostka bujónu, 1 bobkový list			

Eesti

Enne esimest kasutamist

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine").

Kannmikseri kasutamine

Kannmikser on ette nähtud:
- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks.
- keedetud koostisainete püreestamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.

Nõuanne: koostisainete lühiajaliseks töötlemiseks keerake juhtnupp mõned korrad impulssrežiimile (**P**). ärge kunagi kasutage impulssrežiimi pikemalt kui mõni sekund.

Filtri kasutamine (ainult mudelid HR2027/HR2024) (joonis 3)

Selle filtriga on võimalik valmistada maitsvaid värskeid puuviljamahlu, kokteile ja sojapiima. Filter ei lase seemnetel ja koortel joogi sisse sattuda.

Märkus
- Filtrit ei tohi üle koormata.
- Ärge pange filtrisse korraga rohkem kui 75 g kuivatatud sojaube või 160 g puuvilja.

Peenestaja kasutamine (ainult mudelid HR2027/HR2021) (joonis 4)

Peenestajat saate kasutada selliste koostisainete, nagu piprakaunade, seesamiseemnete, riisi, nisu, kookose viljaliha, pähklite (kooreta), kohviubade, kuivatatud sojaubade ja herneste, juustu, leivapuru jne jahvatamiseks ja hakkimiseks.

Märkus
- Töödelge nelki, tähtaniisi ja aniisiseemneid alati koos teiste koostisainetega. Eraldi töötlemisel võivad need koostisained seadme plastiktarvikuid kahjustada.
- peenestaja ei sobi väga kõvade koostisainete, näiteks muskaatpähklite ja jää purustamiseks.
- ärge ületage peenestaja kannule märgitud maksimaaltaseme märgendit.

Puhastamine (joonis 5)

Kannmikseri kannu hõlbus puhastamine: järgige neid samme: 1, 2, 3, 4.
Märkus: hoolitsege selle eest, et keerate juhtnupu (**P**) paaril korral impulssrežiimile.

Sojapiima retsept

Koostisained	Kogus	Kiirus	Aeg
Kuivatatud sojaube	75 g	2	30 s
Vett	640 ml		

Märkus
- Seda retsepti saate valmistada ainult filtriga (ainult mudelid HR2027/HR2024).
- Mudelite HR2021 ja HR2020 filtrid saate Philipsi müügiesindaja käest tellida lisatarvikuna.
- Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.

Toitev köögiviljasupp Budapestist

Koostisained	Kogus	Kiirus	Aeg
Nuikapsas	120 g	2	30 s
Kartulid	180 g		
Seller	180 g		
Porgandid	60 g		
Suitsutatud sealiha	100 g		
Vett	0,55 l		
Läätsed (konserveeritud)	100 g		
Crème fraîche	125 g		
Petersell	10 g		
Soola, värskelt jahvatatud pipart, 1 puljongikuubik, 1 loorberileht			

Hrvatski

Prije prvog korištenja

Prije prvog korištenja aparata temeljito očistite dijelove aparata koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

Korištenje miješalice

Miješalica je namijenjena:
- Miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, frapea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
- Miješanju kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.

Savjet: za kratku obradu sastojaka nekoliko puta okrenite regulator na postavku pulsiranja (**P**). Postavku pulsiranja nikada ne koristite duže od nekoliko sekundi odjednom.

Uporaba filtera (samo HR2027/HR2024) (slika 3)

Pomoću filtera možete napraviti ukusne sokove od svježeg voća, koktele ili mlijeko od soje. Filter sprječava da koštice i kožice dospiju u piće.

Napomena
- Nikada nemojte previše opterećivati filter.
- U filter istovremeno nemojte stavljati više od 75 g soje u zrnu ili 160 g voća.

Uporaba mlinca (samo HR2027/HR2021) (slika 4)

Mlinac možete koristiti za mljevenje i sjeckanje sastojaka kao što su papar u zrnu, sjemenke sezama, riža, pšenica, kokos, orasi (očišćeni), zrna kave, suha soja, suhi grašak, sir, mrvice kruha itd.

Napomena
- Klinčiće, anis i sjemenke anisa uvijek obrađujte zajedno s drugim sastojcima. Ako se obrađuju zasebno, ti sastojci mogu nagristi plastične dijelove aparata.
- Mlinac nije pogodan za sjeckanje vrlo tvrdih sastojaka poput muškatnih oraščića ili kocki leda.
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu označenu na posudi mlinca.

Čišćenje (slika 5)

Jednostavno čišćenje vrča miješalice: slijedite korake: 1 2 3 4.
Napomena: svakako regulator okrenite na postavku pulsiranja (**P**) nekoliko puta.

Recept za sojino mlijeko

Sastojci	Količina	Brzina	Vrijeme
Suha zrna soje	75 g	2	30 s
Voda	640 ml		

Napomena
- Ovaj recept može se pripremiti samo uz pomoć filtera (samo HR2027/HR2024).
- Filter za modele HR2021 i HR2020 možete naručiti kod distributera tvrtke Philips kao dodatnu opremu.
- Nakon obrade svakog dijela sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.

Okrepljujuća juha od povrća iz Budimpešte

Sastojci	Količina	Brzina	Vrijeme
Koraba	120 g	2	30 s
Krumpiri	180 g		
Celer	180 g		
Mrkve	60 g		
Dimljena svinjetina	100 g		
Voda	0,55 litara		
Leća (u konzervi)	100 g		
Crème fraîche	125 g		
Peršin	10 g		
Sol, svježi papar, 1 kocka za juhu, 1 lovorov list			

Magyar

Teendők az első használat előtt

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek ételel (lásd a „Tisztítás" c. részt).

A turmixgép használata

A turmixgép felhasználási területei:
- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelésére.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítésére.

Tipp: Ha az alapanyagokat nagyon rövid ideig kívánja turmixolni, fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (**P**) fokozatba. A pulzusállásban ne használja a készüléket egyszerre pár másodpercnél tovább.

A szűrő használata (csak a HR2027/HR2024 típusnál) (3. ábra)

A szűrő segítségével ízletes friss gyümölcslevet, koktélokat vagy szójatejet készíthet. A szűrő megakadályozza, hogy mag vagy héj kerüljön az italba.

Megjegyzés
- Soha ne töltse túl a szűrőt.
- Egyszerre legfeljebb 75 g szárított szójababot vagy 160 g gyümölcsöt töltsön a szűrőbe.

A daráló használata (csak a HR2027/HR2021 típusnál) (4. ábra)

A daráló például szemes bors, szezámmag, rizs, búza, kókuszdió húsa, dió (héj nélkül), kávébab, szárított szójabab, szárított borsó, sajt, kenyérmorzsa stb. őrlésére és darabolására használatos.

Megjegyzés
- A szegfűszeget, ánizst és csillagánizst mindig más alapanyagokkal együtt aprítsa. Önmagukban őrölve ezek kárt tehetnek a készülék műanyag részeiben.
- A daráló nem alkalmas nagyon kemény alapanyagok darabolására (pl. szerecsendió és jégkocka).
- Ne lépje túl a darálóedényen feltüntetett legnagyobb szintet.

Tisztítás (5. ábra)

A turmixkehely tisztítása egyszerű: Kövesse az alábbi lépéseket: 1 2 3 4.
Megjegyzés: Fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (**P**) fokozatba.

Szójatej recept

Hozzávalók	Mennyiség	Fokozat	Idő
Szárított szójabab	75 g	2	30 mp
Víz	640 ml		

Megjegyzés
- Az ital elkészítéséhez szűrő szükséges (csak a HR2027/HR2024 típusoknál).
- A HR2021 és a HR2020 készülékhez tartozó szűrőt extra tartozékként megrendelheti Philips márkakereskedőjétől.
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehűl.

Tápláló zöldségleves Budapest módra

Hozzávalók	Mennyiség	Fokozat	Idő
Karalábé	120 g	2	30 mp
Burgonya	180 g		
Zeller	180 g		
Sárgarépa	60 g		
Füstölt disznóhús	10 dkg		
Víz	0,55 l		
Lencse (konzerv)	10 dkg		
Crème fraîche (tejszínes tejföl)	125 g		
Petrezselyem	10 g		
Só, frissen őrölt bors, 1 leveskocka, 1 babérlevél			

Қазақша

Алғаш қолданар алдында

Құрылғыны алғаш қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

Блендерді қолдану

Блендер функциялары:
- сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер, шейктер сияқты сұйықтықтарды шайқау;
- жұмсақ азық түрлерін (мысалы, құймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез) араластыру;
- пісірілген азықтан езбе (мысалы, балалардың тамағы үшін) жасау.

Кеңес: азық-түліктерді өте аз уақыт өндеу үшін басқару тұтқасын пульс параметріне (**P**) қарай бірнеше рет бұраңыз. Пульс бағдарламасын тоқтаусыз бірнеше секундтан көп қолдануға болмайды.

Сүзгіні қолдану (тек HR2027/HR2024 үлгісінде) (3-сурет)

Сүзгімен дәмді жаңа сығылған жеміс-жидек шырындарды, коктейлдерді немесе соя сүтін жасай аласыз. Сүзгі сусынның ішіне дәнектердің және қабықтардың түсін кетуінен сақтайды.

Ескертпе
- Сүзгіге шамадан тыс жүктеме түсірмеңіз.
- Бір салғанда сүзгіге 75 гр-нан артық соя бұршақтарын немесе 160 гр-нан артық жеміс салмаңыз.

Диірменді қолдану (тек HR2027/HR2021 үлгісінде) (4-сурет)

Бұрыш дәндері, күнжіт тұқымдары, күріш, астық түйірі кокос жұмсағы, жаңғақтар (қабығымен), кофе дәндері, кепкен соя бұршақтары, кепкен бұршақтар, ірімшік, нан кикымдары, т.б. сияқты азық-түліктерді майдалау және ұсақтау үшін диірменді пайдалануға болады.

Ескертпе
- Қалампыр, жұлдызды бәден және бәден дәндерін әрдайым басқа азық-түліктермен бірге өңдеңіз. Бөлек өңдесе, бұлар құралдың пластмассалық материалдарына зақым келтіруі мүмкін.
- Ұсатқыш өте қатты ингредиенттер үшін жарамайды, мысалы мускатты жаңғақ немесе мұз кесектері.
- Ұсатқыш ыдысында көрсетілген максимум деңгейінен аспаңыз.

Тазалау (5-сурет)

Блендер ыдысын онай тазалау: мына қадамдарды орындаңыз: 1 2 3 4.
Ескертпе: басқару тұтқасын міндетті түрде пульс параметріне (**P**) бірнеше рет бұраңыз.

Соя сүтінің рецептті

Азық түрлері	Мөлшер	Жылдамдық	Уақыт
Кептірілген соя бұршақтары	75 г	2	30 секунд
Су	640 мл		

Ескертпе
- Бұл рецептерді тек фильтрмен ғана жасауға болады (тек HR2027/HR2024 түрлері ғана).
- HR2021 және HR2020 блендеріне сүзгіні қосымша керек-жарақ ретінде Philips дилері арқылы тапсырыс беріп алуға болады.
- Әр айналымды өндірер алдында құралды бөлме температурасына дейін суытып алып отырыңыз.

Будапештten келген қоректі көкөніс сорпасы

Азық түрлері	Мөлшер	Жылдамдық	Уақыт
Тарна	120 г	2	30 секунд
Картоп	180 г		
Сельдерей	180 г		
Сәбіз	60 г		
Ысталған шошқа еті	100 г		
Су	0,55 л		
Жасымық (консервіленген)	100 г		
Крем-фреш	125 г		
Ақжелкен	10 г		
Туз, жаңа ұнтақталған бұрыш, 1 дайын кесек, 1 лавр жапырағы			

Lietuviškai

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas").

Maišytuvo naudojimas

Maišytuvas skirtas:
- Skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteiliams, maišyti.
- Minkštiems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, maišyti.
- Virtiems produktams, pvz., kūdikių maistui, trinti.

Patarimas: norėdami apdoroti produktus labai trumpai, kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į pulsinį režimą (**P**). Pulsinio režimo nenaudokite ilgiau nei kelias sekundes be sustojimo.

Filtro naudojimas (tik HR2027/HR2024 3 pav.)

Naudodami filtrą galėsite pasigaminti skanių šviežių sulčių, kokteilių ar sojų pieno. Filtras neleidžia kauliukams ar sėkloms ir odelėms patekti į gėrimą.

Pastaba
- Niekada neperkraukite filtro.
- Vienu metu į filtrą nedėkite daugiau nei 75 g džiovintų sojų pupelių ar 160 g vaisių.

Smulkintuvo naudojimas (tik HR2027/HR2021) (4 pav.)

Smulkintuvą galima naudoti įvairiems produktams, pvz., pipirų grūdeliams, sezamo sėkloms, ryžiams, kviečiams, kokoso drožlėms, riešutams (išlukštentiems), kavos pupelėms, džiovintoms sojos pupelėms, džiovintoms pupoms, sūriui, duonos trupiniams ir pan., malti ir smulkinti.

Pastaba
- Gvazdikėlius, žvaigždanyžius ir anyžių sėklas visada apdorokite kartu su kitais produktais. Jei apdorosite atskirai, šie produktai gali pažeisti plastikines prietaiso dalis.
- Smulkintuvas nėra skirtas labai kietiems produktams, pvz., muskato riešutams ir ledo kubeliams, apdoroti.
- Nedėkite produktų virš didžiausios smulkintuvo puodelyje nurodytos žymos.

Valymas (5 pav.)

Paprastas maišytuvo indo valymas: atlikite 1 2 3 4 veiksmus.
Pastaba: nepamirškite kelis kartus pasukite valdymo rankenėlės į pulsinį režimą (**P**).

Sojos pieno receptas

Produktai	Kiekis	Greitis	Laikas
Džiovintos sojų pupelės	75 g	2	30 sek.
Vanduo	640 ml		

Pastaba
- Ruošdami šį receptą visada naudokite filtrą (tik HR2027 ir HR2024 modeliuose).
- Iš savo „Philips" atstovo kaip atskirus priedus galite užsisakyti HR2021 ir HR2020 filtrus.
- Apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Maistinga daržovių sriuba iš Budapešto

Produktai	Kiekis	Greitis	Laikas
Kaliaropės	120 g	2	30 sek.
Bulvės	180 g		
Salierai	180 g		
Morkos	60 g		
Rūkyta kiauliena	100 g		
Vanduo	0,55 l		
Lęšiai (konservuoti)	100 g		
Grietinėlė	125 g		
Petražolės	10 g		
Druska, šviežiai sumalti pipirai, 1 kubelis sultinio, 1 lauro lapelis			

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīces pirmās izmantošanas reizes pilnībā notīriet detaļas, kas nonāks saskarē ar produktiem (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

Blendera izmantošana

Blenderis ir paredzēts:
- Šķidrumu, piem., piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- Viskozu sastāvdaļu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai.
- Termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.

Padoms: ja vēlaties apstrādāt produktus tikai nedaudz, pagrieziet vadības pogu vairākas reizes uz pulsa režīmu (**P**). Nekad neizmantojiet pulsa režīmu ilgāk par vairākām sekundēm vienā reizē.

Filtra izmantošana (tikai modeļiem HR2027/HR2024) (3. att.)

Ar šo filtru var pagatavot gardas augļu sulas, kokteiļus vai sojas pienu. Filtrs neļauj sēkliņām un mizām iekļūt dzērienā.

Piezīme
- Nekad nepārslogojiet filtru.
- Vienā reizē neiepildiet filtrā vairāk par 75 g kaltētu sojas pupiņu vai 160 g augļu.

Dzirnaviņu izmantošana (tikai modeļiem HR2027/HR2021) (4. att.)

Izmantojot dzirnaviņas, varat malt un smalcināt tādus produktus kā piparus, sezama sēklas, rīsus, kviešus, kokosriekstu mīkstumu, riekstus (izlobītus), kafijas pupiņas, kaltētas sojas pupiņas, kaltētus zirņus, sieru, rīvmaizi u.c.

Piezīme
- Vienmēr pārstrādājiet ķiploku daiviņas, anīsu un anīsa sēklas kopā ar citiem produktiem. Apstrādājot atsevišķi, tās var bojāt ierīces plastmasas detaļas.
- Dzirnaviņas nav piemērotas ļoti cietu produktu, piemēram, muskatriekstu un ledus gabaliņu smalcināšanai.
- Nepārsniedziet uz dzirnaviņu mērglāzes norādīto maksimālo līmeni.

Tīrīšana (5. att.)

Vienkārša blendera krūkas tīrīšana: izpildiet darbības: 1 2 3 4.
Piezīme: dažas reizes pagrieziet vadības pogu pulsācijas režīmā (**P**).

Sojas piena recepte

Sastāvdaļas	Daudzums	Ātrums	Apstrādes ilgums
Kaltētas sojas pupiņas	75 g	2	30 sek.
Ūdens	640 ml		

Piezīme
- Šo recepti var pagatavot tikai ar filtru (tikai HR2027/HR2024 modeļiem).
- Kā papildu piederumu modelim HR2021 un HR2020 varat pasūtīt filtru pie Philips preču izplatītāja.
- Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.

Sātīga dārzeņu zupa no Budapeštas

Sastāvdaļas	Daudzums	Ātrums	Apstrādes ilgums
Kolrābis	120 g	2	30 sek.
Kartupeļi	180 g		
Selerijas	180 g		
Burkāni	60 g		
Kūpināta cūkgaļa	100 g		
Ūdens	0,55 l		
Lēcas (konservētas)	100 g		
Krējums	125 g		
Pētersīļi	10 g		
Sāls, svaigi malti pipari, viens buljona kubiņš, viena lauru lapa			

Polski

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie").

Zasady używania blendera

Blender jest przeznaczony do:
- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli i drinków.
- Mieszania miękkich składników, np. składników na ciasto na naleśniki lub majonez.
- Ucierania gotowanych składników, np. do jedzenia dla niemowląt.

Wskazówka: Aby bardzo krótko miksować składniki, kilka razy obróć pokrętło regulacyjne na ustawienie pulsacji (**P**). Nigdy nie używaj ustawienia pulsacji dłużej niż przez kilka sekund.

Zasady używania filtra (tylko modele HR2027/HR2024) (rys. 3)

Filtr pozwala przygotowywać pyszne soki ze świeżych owoców, koktajle oraz mleko sojowe. Filtr zapobiega wpadaniu pestek i skórek do napojów.

Uwaga
- Nie należy przeciążać filtra.
- Nie wkładaj do filtra więcej niż 75 g suszonych ziaren soi lub 160 g owoców.

Zasady używania młynka (tylko modele HR2027/HR2021) (rys. 4)

Młynek służy do mielenia i rozdrabniania składników, takich jak pieprz, ziarna sezamowe, ryż, pszenica, miąższ kokosa, orzechy (łuskane), ziarna kawy, suszone ziarna soi, suszony groszek, ser, bułka tarta itp.

Uwaga
- Goździki, anyż gwiazdkowaty i nasiona anyżu należy zawsze mielić z innymi produktami. Jeśli są one mielone oddzielnie, mogą uszkodzić plastikowe ścianki urządzenia.
- Młynek nie jest przystosowany do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak gałka muszkatołowa lub kostki lodu.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na naczyniu młynka.

Czyszczenie (rys. 5)

Łatwe czyszczenie dzbanka blendera: wykonaj czynności 1 2 3 4.
Uwaga: Kilka razy obróć pokrętło regulacyjne na ustawienie pulsacji (**P**).

Przepis na mleko sojowe

Składniki	Liczba	Szybkość	Time (Czas)
Suszone ziarna soi	75 g	2	30 s
Woda	640 ml		

Uwaga
- Ten przepis można przygotować tylko z wykorzystaniem filtra (tylko modele HR2027/HR2024).
- Filtr można zamówić u sprzedawcy produktów firmy Philips jako dodatkowe akcesorium do modeli HR2021 i HR2020.
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.

Pożywna zupa jarzynowa z Budapesztu

Składniki	Liczba	Szybkość	Time (Czas)
Kalarepa	120 g	2	30 s
Ziemniaki	180 g		
Seler	180 g		
Marchew	60 g		
Wędzona wieprzowina	100 g		
Woda	0,55 l		
Soczewica (z puszki)	100 g		
Śmietana crème fraîche	125 g		
Pietruszka	10 g		
Sól, świeżo zmielony pieprz, 1 kostka rosołowa, 1 listek laurowy			

Română

Înainte de prima utilizare

Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultați capitolul „Curățarea").

Utilizarea blenderului

Blenderul este proiectat pentru:
- Amestecarea lichidelor, de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktailuri, shake-uri.
- Amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri sau maionează.
- Pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copii mici.

Sugestie: Pentru a procesa ingredientele foarte scurt, rotiți butonul de comandă la setarea impuls (**P**) de mai multe ori. Nu utilizați niciodată setarea impuls mai mult de câteva secunde.

Utilizarea filtrului (numai HR2027/HR2024) (Fig. 3)

Cu acest filtru puteți obține sucuri delicioase din fructe proaspete, cocktail-uri sau lapte de soia. Filtrul împiedică sâmburii și pielițele să ajungă în băutura dvs.

Notă
- Nu supraîncărcați niciodată filtrul.
- Nu puneți în filtru mai mult de 75 g de boabe de soia în stare uscată sau 160 g de fructe într-o repriză.

Utilizarea râșniței (numai HR2027/HR2021) (Fig. 4)

Puteți utiliza râșnița pentru a măcina și a tăia ingrediente precum boabe de piper, semințe de susan, orez, grâu, miez de nucă de cocos, nuci (decojite), boabe de cafea, boabe de soia uscate, mazăre deshidratată, brânză, pesmet etc.

Notă
- Procesați întotdeauna cuișoarele, anasonul-stea și anasonul obișnuit împreună cu alte ingrediente. Dacă sunt procesate separat, aceste ingrediente pot ataca materialele plastice ale aparatului.
- Râșnița nu este potrivită pentru măcinarea ingredientelor foarte tari precum nucșoara și cuburile de gheață.
- Nu depășiți nivelul maxim indicat pe bolul de măcinare.

Curățarea (Fig 5)

Curățarea ușoară a vasului blenderului: urmați pașii: 1 2 3 4.
Notă: Asigurați-vă că răsuciți butonul de control la setarea impuls (**P**) de câteva ori.

Rețetă pentru lapte de soia

Ingrediente	Cantitate	Viteză	Ora
Boabe de soia uscate	75 g	2	30 sec
Apă	640 ml		

Notă
- Această rețetă poate fi preparată numai cu filtrul (numai HR2027/HR2024).
- Puteți comanda filtrul pentru HR2021 și HR2020 ca accesoriu suplimentar de la distribuitorul Philips.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă procesată.

Supă de legume hrănitoare de la Budapesta

Ingrediente	Cantitate	Viteză	Ora
Gulia	120 g	2	30 sec
Cartofi	180 g		
Țelină	180 g		
Morcovi	60 g		
Carne de porc afumată	100 g		
Apă	0,55 l		
Linte (conservată)	100 g		
Crème fraîche	125 g		
Pătrunjel	10 g		
Sare, piper proaspăt măcinat, 1 cub de supă, 1 foaie de dafin			

Русский

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. раздел «Очистка»).

Использование блендера

Блендер предназначен для:
- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, приготовления детского питания.

Совет. Для быстрой обработки ингредиентов несколько раз включите импульсный режим (**P**) с помощь переключателя. Не включайте этот режим более чем на несколько секунд.

Использование фильтра (только для моделей HR2027/HR2024) (рис. 3)

С помощью фильтра можно приготовить вкусные свежие фруктовые соки, коктейли и соевое молоко. Фильтр предотвращает попадание зерен и кожуры от ингредиентов в напиток.

Примечание
- Не перенагружайте фильтр.
- Не помещайте в фильтр за один прием более 75 г сухих соевых бобов или 160 г фруктов.

Использование мельницы (только для моделей HR2027/HR2021) (рис. 4)

Мельницу можно использовать для измельчения таких ингредиентов, как перец в горошках, семена кунжута, рис, пшеница, кокосовая мякоть, орехи (очищенные), кофейные зерна, сухие соевые бобы, сушеный горох, сыр, панировочные сухари и пр.

Примечание
- Всегда измельчайте гвоздику, бадьян и анисовое семя вместе с другими ингредиентами. Если их измельчать отдельно, эти ингредиенты могут повредить пластиковые детали прибора.
- Мельница не предназначена для перемалывания слишком твердых ингредиентов, таких как мускатный орех или кубики льда.
- Не заполняйте стакан мельницы выше максимальной отметки.

Очистка (рис. 5)

Простая очистка кувшина блендера: следуйте шагам 1 2 3 4.
Примечание. Не забудьте несколько раз включить импульсный режим (**P**) с помощью переключателя.

Рецепт соевого молока

Ингредиенты	Количество	Скорость	Время
Сушеные соевые бобы	75 г	2	30 сек.
Вода	640 мл		

Примечание
- Соевое молоко можно приготовить только с помощью фильтра (только у HR2027/HR2024).
- Фильтр для моделей HR2021 и HR2020 можно заказать у торгового представителя Philips в качестве дополнительной принадлежности.
- Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.

Питательный овощной суп по-будапештски

Ингредиенты	Количество	Скорость	Время
Кольраби	120 г	2	30 сек.
Картофель	180 г		
Сельдерей	180 г		
Морковь	60 г		
Копченая свинина	100 г		
Вода	0,55 л		
Чечевица (консервированная)	100 г		
Сметана	125 г		
Петрушка	10 г		
Соль, свежемолотый перец, 1 бульонный кубик, 1 лавровый лист			

Slovensky

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (pozrite si kapitolu „Čistenie").

Použitie mixéra

Mixér je určený na:
- Mixovanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a shakeov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkové cesto alebo majonézu.
- Prípravu pyré z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

Tip: Ak chcete veľmi rýchlo spracovať prísady, viackrát otočte ovládací regulátor na nastavenie impulzu (**P**). Nastavenie impulz smiete naraz použiť len na pár sekúnd.

Používanie filtra (len model HR2027/HR2024) (obr. 3)

Tento filter je vhodný na prípravu výborných čerstvých ovocných štiav, kokteilov alebo sójového mlieka. Filter zabraňuje tomu, aby sa jadierka a šupky dostali do nápoja.

Poznámka
- Filter nikdy nepreťažujte.
- Do filtra môžete naraz vložiť maximálne 75 g sójových bôbov alebo 160 g ovocia.

Používanie mlynčeka (len model HR2027/HR2021) (obr. 4)

Mlynček môžete použiť na mletie a sekanie surovín, ako napríklad celého korenia, sezamových semiačok, ryže, pšenice, kokosovej dužiny, orechov (lúpaných), kávových zŕn, sušených sójových bôbov, sušeného hrášku, syra, strúhanky atď.

Poznámka
- Klinčeky, badián a aníz vždy spracúvajte spolu s inými surovinami. Ak by ste ich spracúvali samostatne, tieto prísady môžu svojím agresívnym zložením poškodiť plastový materiál, z ktorého je spotrebič vyrobený.
- Mlynček nie je vhodný na sekanie veľmi tvrdých surovín, ako napríklad muškátového orechu a kociek ľadu.
- Nádobu naplňte len po značku maximálnej úrovne hladiny.

Čistenie (obr. 5)

Jednoduché čistenie nádoby mixéra: postupujte podľa krokov 1 2 3 4.
Poznámka: Nezabudnite niekoľkokrát otočiť ovládacím regulátorom na nastavenie impulzu (**P**).

Recept na sójové mlieko

Suroviny	Množstvo	Rýchlosť	Čas
Sušená sója	75 g	2	30 s
Voda	640 ml		

Poznámka
- Tento recept možno pripraviť len pomocou filtra (len HR2027/HR2024).
- Filter pre model HR2021 a HR2020 si môžete objednať ako dodatočné príslušenstvo u svojho predajcu výrobkov značky Philips.
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

Výživná zeleninová polievka na budapeštiansky spôsob

Suroviny	Množstvo	Rýchlosť	Čas
Kaleráb	120 g	2	30 s
Zemiaky	180 g		
Zeler	180 g		
Mrkva	60 g		
Údené bravčové mäso	100 g		
Voda	0,55 l		
Šošovica (konzervovaná)	100 g		
Kyslá smotana (Crème fraîche)	125 g		
Petržlen	10 g		
Soľ, čerstvo pomleté korenie, 1 kocka bujónu, 1 bobkový list			

Slovenščina

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki bodo prišli v stik s hrano (oglejte si poglavje »Čiščenje«).

Uporaba mešalnika

Mešalnik je namenjen za:
- Mešanje tekočin, npr. mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, mešanih in osvežilnih napitkov.
- Mešanje mehkih sestavin, npr. osnove za palačinke ali majoneze.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.

Namig: če sestavine želite obdelati zelo hitro, regulator večkrat obrnite na pulzno nastavitev (**P**). Pulzne nastavitve ne uporabljajte dlje kot nekaj sekund.

Uporaba filtra (samo HR2027/HR2024) (slika 3)

S filtrom lahko pripravite slastne in sveže sadne sokove, koktajle ali sojino mleko. Filter preprečuje, da bi koščice in lupine prišle v pijačo.

Opomba
- Filtra ne napolnite preko mere.
- Vanj filter ne dajte več kot 75 g suhih sojinih zrn ali 160 g sadja naenkrat.

Uporaba mlinčka (samo HR2027/HR2021) (slika 4)

Z mlinčkom lahko drobite in sekljate sestavine, kot so poprova zrna, sezamova semena, riž, pšenica, kokosovo meso, orehi (olupljeni), kavna zrna, posušena sojina zrna, grah, sir, kruhove drobtine itd.

Opomba
- Klinčke in janež obdelujte skupaj z ostalimi sestavinami. Če jih obdelujete posebej, lahko te sestavine poškodujejo plastične dele aparata.
- Mlinček ni primeren za sekljanje zelo trdih sestavin, kot so muškatov orešek in ledene kocke.
- Ne prekoračite najvišjega nivoja, označenega na posodi mlinčka.

Čiščenje (slika 5)

Enostavno čiščenje posode mešalnika: sledite korakom: 1 2 3 4.
Opomba: regulator nekajkrat obrnite na pulzno nastavitev (**P**).

Recept za sojino mleko

Sestavine	Količina	Hitrost	Čas
Suha sojina zrna	75 g	2	30 s
Voda	640 ml		

Opomba
- Pri tem receptu uporabite filter (samo HR2027/HR2024).
- Filter za HR2021 in HR2020 lahko kot dodatek naročite pri Philipsovem prodajalcu.
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

Hranljiva zelenjavna juha iz Budimpešte

Sestavine	Količina	Hitrost	Čas
Koleraba	120 g	2	30 s
Krompir	180 g		
Zelena	180 g		
Korenje	60 g		
Dimljena svinjina	100 g		
Voda	0,55 l		
Leče (iz konzerve)	100 g		
Crème fraîche	125 g		
Peteršilj	10 g		
Sol, sveže mleti poper, 1 jušna kocka, 1 lovorjev list			

Srpski

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljito očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje").

Upotreba blendera

Blender je namenjen za:
- Pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi.
- Mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer pripremа hrane za bebe.

Savet: ako želite veoma kratkotrajnu obradu sastojaka, nekoliko puta okrenite regulator na opciju pulsiranja (**P**). Opciju pulsiranja koristite maksimalno par sekunda.

Upotreba filtera (samo